DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN i
ABSTRAK ii
KATA PENGANTAR iii
DAFTAR ISI v
DAFTAR TABEL vii
DAFTAR GAMBAR viii
DAFTAR LAMPIRAN ix

BAB I PENDAHULUAN
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 3
1.3 Tujuan Penelitian 3
1.4 Manfaat Penelitian 4

BAB II TINJAUAN PUSTAKA
2.1 Ikan Gabus 5
2.1.1 Deskripsi Ikan Gabus 5
2.1.2 Kandungan Gizi Ikan Gabus 6
2.1.3 Manfaat Ikan Gabus 7
2.1.4 Proses Pembuatan Ekstrak Ikan Gabus 7
2.1.5 Mekanisme kerja Sray Dryer 8
2.1.6 Standar Mutu Ekstrak Ikan Gabus 10
2.2 Jahe 11
2.2.1 Deskripsi Jahe 11
2.2.2 Kandungan Gizi Jahe 12
2.2.3 Manfaat Jahe 13
2.3 Bawang Putih 13
2.5.1 Deskripsi Bawang Putih 13
2.5.2 Kandungan Bawang Putih 15
2.5.3 Manfaat Bawang Putih 15
2.4 Pengujian Kadar Protein 16
2.5 Penilaian Daya Terima (Hedonik) 17
2.6 Kerangka Berfikir 21
2.7 Kerangka Konsep 22
2.8 Hipotesa Penelitian 22

BAB III METODE PENELITIAN
3.1 Desain Penelitian 23
3.2 Definisi Operasional 23
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian 25
3.4 Bahan dan Alat 25
3.4.1 Bahan Dalam Pembuatan Ekstrak Ikan Gabus 25

3.4.2 Bahan Dalam Pengujian Organoleptik 25
3.4.3 Bahan Dalam Pengujian Kadar Protein (Metode *Kjeldahl*) 26
3.4.4 Alat Dalam Pembuatan Ekstrak Instan Ikan Gabus 26
3.4.5 Alat Dalam Pembuatan Bubuk Instan Ekstrak Instan Ikan Gabus 26
3.4.6 Alat DalamPengujian Daya Terima 26
3.4.7 Alat Dalam Pengujian Kadar Protein 26
3.5 Prosedur Penelitian 28
3.5.1 Tahap I Pembuatan Larutan Jahe 28
3.5.2 Tahap II Pembuatan Larutan Bawang Putih 29
3.5.3 Tahap III Pembuatan Ekstrak Ikan Gabus 29
3.5.4 Tahap IVPembuatan Bubuk Instan Ekstrak Ikan Gabus 30
3.5.5 Tahap V Pengamatan Organoleptik Bubuk Instan 32
3.5.6 Tahap VI Uji Daya Terima 32
3.5.7 Tahap VII Uji Kadar Protein 32
3.6 Analisis Data 32

BAB IV HASIL
4.1 Deskripsi Data 34
4.1.1 Organoleptik Bubuk Instan Ekstrak Ikan Gabus 34
4.2 Daya Terima Terhadap Bubuk Instan Ekstrak Ikan Gabus 34
4.3 Kadar Protein Terhadap Bubuk Instan Ekstrak Ikan Gabus 40

BAB V PEMBAHASAN
5.1 Daya Terima 41
5.2 Kadar Protein 47

BAB VIPENUTUP
6.1 Kesimpulan..... 48
6.2 Saran 48

DAFTAR PUSTAKA 49

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

No Tabel	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kandungan Gizi Ekstrak Ikan Gabus per 100 Cc	6
2.2	Kandungan Gizi Bubuk Ekstrak Ikan Gabus per 100 Gram	7
2.3	Standar Mutu Ekstrak Ikan Gabus	11
2.4	Kandungan Gizi Jahe per 100 Gram	13
2.5	Kandungan Gizi Bawang Putih per 100 Gram	15
3.1	Formula Pembuatan Bubuk Instan Ekstrak Ikan Gabus Dalam Penelitian	25
4.1	Hasil Pengamatan Organoleptik Bubuk Instan Ekstrak Ikan Gabus	34
4.2	Hasil Uji Daya Terima (Warna) Bubuk Instan Ekstrak Ikan Gabus	35
4.3	Hasil Uji Daya Terima (Rasa) Bubuk Instan Ekstrak Ikan Gabus	37
4.4	Hasil Uji Daya Terima (Aroma) Bubuk Instan Ekstrak Ikan Gabus	38
4.5	Keseluruhan	39
4.6	Kadar Protein Terhadap Bubuk Instan Ekstrak Ikan Gabus P2	40

DAFTAR GAMBAR

No Tabel	Judul Gambar	Halaman
2.1	Mekanisme Kerja *Spray Dryer*	9
2.1	Alur Kerangka Berfikir	22
2.2	Kerangka Konsep	22
3.1	Diagram Alir Pembuatan Pembuatan Bubuk Instan Ekstra Ikan Gabus P0, P1, P2, P3, P4	31
4.1	Bubuk Instan Ekstrak Ikan Gabus P0-P4	34
4.2	Minuman Bubuk Instan Ekstrak Ikan Gabus P0-P4	34
4.3	Hail Uji Daya Terima (Warna) Bubuk Instan Ekstrak Ikan Gabus	35
4.4	Hail Uji Daya Terima (Rasa) Bubuk Instan Ekstrak Ikan Gabus	36
4.5	Hail Uji Daya Terima (Aroma) Bubuk Instan Ekstrak Ikan Gabus	37
4.6	Hasil Uji Daya Terima (Keseluruhan) Bubuk Instan Ekstrak Ikan Gabus	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Judul Lampiran
1	Analisis Biaya Produk Ekstrak Ikan Gabus per Resep
2	Formulir Organoleptik
3	Tabulasi Hasil Ui Daya Terima Organoleptik
4	Dokumentasi
5	Uji Kadar protein
6	Neraca Massa Bubuk Instan Ekstrak Ikan Gabus
7	Output SPSS IBM 19